Gelée de poires & pistaches

env. 6 pots de 200 ml Moyen Jusqu'à 40 Min.

Ingrédients:

600 ml de jus de poires (env. 1,6 kg de poires)

150 gr. de poires

1 c. à s. de pistaches concassées

jus d'1 citron

400 gr. de sucre

1 sachet de Gélifiant Priz Extra 2:1 Dr.Oetker

Matériel

6 pots à confiture

1 faitout ou une marmite

1. Lavez les poires et coupez-les en quartiers. Extraire le jus à l'aide d'une cocotte-minute ou d'un extracteur de jus à vapeur (suivez le mode d'emploi de l'appareil). Filtrez éventuellement le jus et mesurez 600 ml.
2. Pelez les poires, coupez-les en petits morceaux et pesez 150g.
3. Mélangez le jus, les poires, les pistaches et le jus de citron dans une marmite ou faitout. Mélangez le sucre avec le gélifiant Priz Extra, puis mélangez avec le jus.
4. Portez le tout à ébullition en remuant. Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez le reste du sucre. Laissez cuire encore 3 min. en maintenant l'ébullition à gros bouillon sans cesser de remuer.
5. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bord. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer environ 5 minutes. Retournez les pots régulièrement pour permettre une meilleure répartition des morceaux de poires et des pistaches.

Conseils et astuces

- Si vous le souhaitez, vous pouvez incorporer 50 ml d'eau de vie de poires après la cuisson.
- Pour vérifier la prise en gelée, versez avec une cuillère un peu de confiture sur une assiette froide et laissez refroidir. La cuisson est terminée si la confiture se fige rapidement et se couvre d'une légère pellicule que l'on peut froisser du bout des doigts. Vous pouvez ensuite remplir vos pots.
- Pour une meilleure prise en gelée, vous pouvez rajouter le jus d'un citron à la préparation chaude.

A vos fourneaux pour cette recette de Gelée de poires & pistaches.

Avec Dr.Oetker, le succès de vos recettes est garanti!

© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · www.oetker.fr
E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00